

其の時々に出会う食材を

水と粉で揚げます

(当店では天ぷら粉に卵は使用していません)

天蒼々の
おまかせてんぷら

<一>	二〇〇〇〇円
	(二二〇〇〇円)
<二>	一五〇〇〇円
	(一六五〇〇円)
<三>	一〇〇〇〇円
	(一一〇〇〇円)

てんぷら定食
汁、香、ごはん付

<イ>	八八〇〇円
	(九六八〇円)
<ロ>	六八〇〇円
	(七四八〇円)
<ハ>	四八〇〇円
	(五二八〇円)

今月の天種 てんたね

車海老	河豚 ふぐ
雲丹	丸絵 くえ
穴子	針魚 さより
白魚	子持ち若さぎ
新筍	路ふき
蓮根	つぼみ菜
よもぎふ	海苔
鮑 あわび	ふぐ白子
甘鯛 あまだい	鰻 うなぎ
鮪 かます	鱈 きす
鱈 さわら	目鯛 めごち
天豆 そらまめ	アスパラ
菜の花	新玉ねぎ
汲み上げ湯葉	

天井

当店名物
ヘルズ天井

一〇〇〇〇円
(一一〇〇〇円)

<特上>	四八〇〇円
	(五二八〇円)
<上>	三八〇〇円
	(四一八〇円)
<並>	二八〇〇円
	(三〇八〇円)

鰻天井

三八〇〇円
(四一八〇円)

穴子天井

二八〇〇円
(三〇八〇円)

日替わり天井

一八〇〇円
(一九八〇円)